

Risques, allergènes et étiquetage en milieu alimentaire

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale



Objectifs

- Connaître les obligations en matière d'étiquetage et d'information (l'impact de la réglementation UE N° 1169/2011)
- Connaître les obligations en matière d'affichage
- Adapter son comportement et ses méthodes de travail en vue d'assurer une bonne sécurité des aliments, des consommateurs et de son personnel



Méthodes et moyens

Pédagogie :

- Exposés, supports audiovisuels
- Travaux sur l'identification des risques professionnels présents
- Simulations et études de cas en laboratoire

Evaluation :

- Test de positionnement au début de la formation
- Test de connaissance au terme de la formation

Espace formation :

- Salle de cours, laboratoire



Formateur

Professionnel habilité par la DRAAF (ROFHYA 440314122022)
Numéro de la CMA 57

Tarif

420 €

Nets de taxes (exonéré de TVA).
Possibilité de prise en charge totale ou partielle sous conditions*.



Durée

1 jour - 7 heures



Prérequis

Avoir suivi la formation Hygiène en milieu alimentaire



Effectifs

Minimum : 6

Maximum : 12



Publics

Personne en charge de la mise en place et/ou du contrôle de la sécurité des conditions de travail en milieu alimentaire



Attestation de stage au terme de la formation

Les dates

Site	Contact Conseillère Formation	1 ^{er} semestre	2 ^{ème} semestre
Metz 5 boulevard de la Défense	SOUR Valérie vsour@cma-moselle.fr 03 87 39 31 43	Vendredi 23 mai 2025 (9h-17h)	Vendredi 26 sept 2025 (9h-17h)
Thionville 10 allée de la Terrasse	BUZON Claire cbuzon@cma-moselle.fr 03 82 59 45 89	Lundi 31 mars 2025 (9h-17h)	Lundi 24 nov. 2025 (9h-17h)
Forbach 1 Rue Camille Weiss	WENGELER Isabelle iwengeler@cma-moselle.fr 03 87 87 04 80	Lundi 17 mars 2025 (9h-17h)	Lundi 13 octobre 2025 (9h-17h)
Sarrebouurg Z.A les Terrasses de la Sarre	CHRIST-PARRET Anne Marie achrist@cma-moselle.fr 03 87 03 23 43	Lundi 03 mars 2025 (9h-17h)	Lundi 22 sept. 2025 (9h-17h)

* Contactez votre conseillère formation pour plus d'information sur les possibilités de prise en charge.



Programme

Evaluation des risques

- Rappel réglementaire
- Les indicateurs de dysfonctionnement
- Analyse des postes de fabrication et mise en situation de travail
- Les différents facteurs d'accidents
- Définition des mesures de prévention
- Mise en place de plan d'action

Allergènes et étiquetage

- Obligation réglementaire
- Information des consommateurs
- Gestion des risques
- Enjeux et responsabilité



Inscriptions

- Réception du bulletin d'inscription au plus tard **quatre** semaines avant le démarrage de la formation.



Accessibilité

- Nous consulter concernant les conditions d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap.